

Selecção de padaria e pastelaria ----- 11,00€
2 mini-baguetes (1 trigo, 1 cereais), 1 croissant folhado simples e 1 croissant folhado de chocolate
1 Mel, 2 compotase e 2 manteigas

Selection of breads and pastries
2 mini-baguettes (1 wheat, 1 cereal), 1 plain puff pastry croissant, 1 chocolate puff pastry
croissant, 1 jar of honey, 2 jams, and 2 butters

Granola Artesanal ----- 15,00€
Baixo teor de açúcar, com sementes crocantes, iogurte grego natural, brunoise de frutas
frescas e mel de flores

Artisan Granola
Low sugar content, with crunchy seeds, natural Greek yogurt, fresh fruit brunoise and
multifloral honey

Frutas da estação laminadas ----- 10,00€
Sliced seasonal fruit

Dunas ----- 19,00€
Ovo mexido, cogumelos salteados, tomate assado com oregãos, bacon inglês e pão torrado
Dunas
Scrambled eggs, sautéed mushrooms, roast tomato with oregano, English bacon and toast

Inglês ----- 19,00€
Bacon inglês, batata rosti, feijão com tomate, salsicha grelhada, tomate assado, ovo frito
e pão torrado
English
English bacon, potato rosti, baked beans, grilled sausage, roast tomato, fried egg and toast

Mini panquecas ----- 14,00€
Mapple syrup e açúcar em pó (6 unid)
Mini pancakes
Maple syrup and icing sugar (6 pieces)

Waffle ----- 14,00€
Molho de chocolate e fruta fresca
Waffle
Chocolate sauce and fresh fruit

Petiscos & Hamburguers | Snacks & Burgers

Asas de frango	13,00€
Maionese de sriracha	
Chicken wings	
Sriracha mayonnaise	
Tosta mista*	12,50€
Pão de forma, queijo, fiambre e manteiga	
Cheese and ham toastie*	
Sliced bread, cheese, ham and butter	
Sandes Club*	19,00€
Frango, bacon, ovo cozido, alface, tomate e maionese	
Club sandwich*	
Chicken, bacon, boiled egg, lettuce, tomato and mayonnaise	
Prego do lombo*	24,00€
Baguete, novilho, bacon, queijo, cebola frita e maionese de Dijon	
Sirloin steak sandwich*	
Baguette, beef, bacon, cheese, fried onion and Dijon mayonnaise	
Hamburguer Saudade*	24,50€
Pão bioche, novilho Black Angus, bacon, ovo frito, queijo cheddar, alface, tomate, cebola e maionese de alho	
Saudade Burger*	
Brioche bun, Black Angus beef, bacon, fried egg, cheddar cheese, lettuce, tomato, onion and garlic mayonnaise	
Hamburguer de Frango*	23,50€
Pão bioche, panado de frango, queijo cheddar, alface, tomate, cebola e molho bbq	
Chicken Burger*	
Brioche bun, breaded chicken, cheddar cheese, lettuce, tomato, onion and BBQ sauce	
Hamburguer Vegetariano*	21,00€
Pão brioche, hamburguer vegetal Beyond Meat, rúcula, cogumelos e guacamole	
Vegetarian Burger*	
Brioche bun, Beyond Meat vegetable patty, rocket, mushrooms and guacamole	

*Servido com batata palito frita. Outro tipo de batata acresce 1€.
*Served with French fries. For other types of potatoes, add €1.

Pizzas

Margherita 16,00€
Molho de tomate, mozzarella ralado e orégãos

Margherita
Tomato sauce, grated mozzarella and oregano

Dunas 21,00€
Presunto serrano, molho de tomate, mozzarella ralado, rúcula, tomate cherry e orégãos

Dunas
Dry-cured upland ham, tomato sauce, grated mozzarella, rocket, cherry tomatoes and oregano

Pepperoni 21,00€
Molho de tomate, mozzarella ralado, pimentos, cebola roxa e orégãos

Pepperoni
Tomato sauce, grated mozzarella, peppers, red onion and oregano

Saladas | Salads

Mozzarella de buffala à Algarvia 19,50€
Figos secos, amêndoa, balsâmico e vinagrete de laranja e mel

Buffalo mozzarella Algarve style
Dried figs, almonds, balsamic and orange-honey vinaigrette

Caesar de frango 18,50€
Bacon, parmesão, alface romana, croutons e molho Caesar

Chicken Caesar
Bacon, Parmesan, romaine lettuce, croutons and Caesar dressing

Camarão e abacate 20,00€
Abacaxi, croutons, tomate cherry, alfaces e molho cocktail

Prawn and avocado
Pineapple, croutons, cherry tomatoes, salad leaves and cocktail sauce

Pokés | Poke Bowls

A nossa base: Edamame, abacate, manga, tomate cherry, rabanete, cebola roxa, wakame, gengibre rosa, arroz, sementes de sésamo e molho poké.

Our base: Edamame, avocado, mango, cherry tomatoes, radish, red onion, wakame, pink ginger, rice, sesame seeds and poke sauce

Escolha a sua proteína | Choose your protein

Salmão 24,00€
Salmon

Atum 24,00€
Tuna

ALMOÇO LUNCH	12h00-16h00
JANTAR DINNER	18h00-22h00

Entradas | Starters

Camarão à Guilho	22,00€
Alho e malagueta	
Garlic prawns	
Garlic and chilli	
Pão de alho	10,00€
Com orégãos	
Garlic bread	
With oregano	
Pão de alho	10,50€
Com queijo e orégãos	
Garlic bread	
With cheese and oregano	
Creme de legumes da estação	09,00€
Cream of seasonal vegetable soup	

Pratos Principais | Main Courses

Filete de robalo grelhado	33,00€
Batata assada em flor sal e vegetais salteados em azeite virgem	
Grilled sea bass fillet	
Baked potato in fleur de sel and vegetables sautéed in virgin olive oil	
Espetada de tamboril e camarão	34,00€
Pimentos, cebola roxa e arroz africano	
Monkfish and prawn skewer	
Peppers, red onion and African-style rice	
Frango Piri-Piri grelhado	25,50€
Batata frita e salada mista	
Grilled Chicken Piri-Piri	
French fries and mixed salad	
Entrecosto grelhado	27,00€
Molho bbq, batata frita e salada	
Grilled ribs	
BBQ sauce, french fries and salad	
Ribeye grelhado	37,00€
Batata com especiarias, milho grelhado e tomate cherry	
Grilled Ribeye	
Spiced potatoes, grilled corn and cherry tomatoes	

Massas | Pasta

Esparguete ou Penne | Spaghetti or Penne

*Escolha o seu molho e massa | Choose your sauce and pasta

Bolonhesa*	20,00€
Bolognese	
Napolitana*	20,00€
Napolitana	
Carbonara*	20,00€
Carbonara	
Lasanha Bolonhesa	23,00€
Lasagne Bolognese	
Lasanha Vegetariana	22,50€
Vegetarian Lasagne	

Acompanhamentos | Side Dishes

Gomos de batata frita com especiarias	07,50€
Spiced potato wedges	
Batata palito Frita	07,00€
French Fries	
Arroz basmati salteado	06,50€
Sautéed basmati rice	
Legumes salteados em azeite	07,00€
Vegetables sautéed in olive oil	

SOBREMESAS DESSERTS	11h00-22h00
-----------------------	-------------

Mousse aveludada de chocolate 72% e crocante de cacau	10,00€
Velvety 72% chocolate mousse and crispy cocoa	
Semi-frio de limão com infusão de lúcia-lima	10,00€
Lemon semifreddo with lemon verbena infusion	
Frutas da estação laminadas	10,00€
Sliced seasonal fruit	

Vinho Branco | White Wine

75cl 

Seleção Dunas Douradas <i>Dunas Douradas selection</i>	23,00€
Barranco Longo Grande Escolha Arinto, Encruzado e Chardonnay Algarve	25,00€
Barranco Longo SO Blanc 100% Sauvignon Blanc Algarve	34,50€
Manoella Códega do Larinho, Viosinho, Rabigato e Gouveio Douro	39,50€
Caladessa Alvarinho, Fernão Pires e Arinto Alentejo	28,50€

Vinho Tinto | Red Wine

75cl 

Seleção Dunas Douradas <i>Dunas Douradas selection</i>	23,00€
Barranco Longo Aragonês e Alicante Bouchet Algarve	25,00€
Duas Quintas Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional Douro	43,00€
Manoella Touriga Nacional, Tinta Francisca e Touriga Franca e Tinta Roriz Douro	39,50€
Herdade da Caladessa, Tinta Caiada, Touriga Nacional, Alfrocheiro Alentejo	26,00€

Vinho Rosé | Rosé Wine

75cl 

Seleção Dunas Douradas <i>Dunas Douradas selection</i>	23,00€
Barranco Longo Blush - 100% Touriga Nacional Algarve	34,50€
Maçanita 100% Touriga Nacional Douro	30,50€

Vinho Verde | Green Wine

75cl 

Soalheiro Mineral Pinot Noir & Alvarinho - Rosé Minho	36,50€
Soalheiro 100% Alvarinho Minho	34,50€

Branco | White

Tower Rock Sauvignon Blanc Nova Zelândia New Zeland	37,00€
Le Contesse Pinot Grigio DOC Venezia Itália Italy	29,50€

Tinto | Red

Les Marnes Val de Loire Pinot Noir França France	40,00€
Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon Chile	31,00€

Rosé

Chateau L'Escarelle Bio Syrah, Grenache, Cinsault Provença Provence	51,00€
Minuty Syrah, Grenache, Cinsault Provença Provence	55,50€

Sangria

1,5L

Champagne Champagne Sangria	100,00€
Espumante Sparkling Sangria	43,00€
Sangria de vinho Tinto, Branco ou Rosé Sangria of Red, White or Rosé wine	34,50€

Champanhe e Espumantes | Champagne & Sparkling Wines

20cl

Moet Chandon Brut	28,50€
Cava Freixentet Cordon Negro	10,50€
Prosecco Le Contesse Doc Treviso Rosé Brut	10,50€

75cl

Ruinart Blanc des Blanc	190,00€
Ruinart rosé	190,00€
Ruinart Brut	145,00€
Moet Chandon Brut	130,00€
Prosecco Cinzano Pro	30,00€
Espumante Sparkling Wine Murganheira, Malvasia Fina	44,00€

Aperitivos | Appetizers

5cl

Martini Rosso	07,50€
Martini Bianco	07,50€

Gin

5cl

Monkey 47	13,00€
Marttin Miller's	13,00€
Hendrick's	12,50€
Bulldog	13,00€
Tanqueray	09,50€

Vodka

5cl

Beluga Noble	14,50€
Grey Goose	12,50€

Tequila

5cl

Tequilla Silver	09,00€
Tequilla Gold	09,50€

Rum

5cl

Zacapa 23	15,00€
Plantation	08,50€
Bacardi	07,50€

Whisky

5cl

Jameson	09,00€
Cardhu 12 anos	12,50€
Jim Beam	09,50€
Jack Daniel's	10,00€

Bebidas Adicionais | Additional Drinks

20cl

Ginger Ale Fever Tree	05,00€
Ginger Beer Fever Tree	05,00€
Água tônica Tonic water Fever Tree Mediterrânica Fever Tree Indian Fever Tree Light	05,50€
Red Bull (25cl)	05,00€

Cognac

5cl

Cognac Hennessy VS	13,50€
Cognac Courvoisier VSOP	12,00€

Aguardentes & Brandy		5cl
Adegas Velhas		11,50€
Brandy Macieira *****		08,50€
Cachaça Sagatiba		10,50€
Licores Liquors		5cl
Licor Beirão		08,00€
Amarguinha		08,00€
Bailey's		08,50€
Amaretto Disaronno		08,50€
Limoncello Villa Massa		08,00€
Grand Marnier Cordon Rouge		08,50€
Sambuca		08,00€
Generosos Fortified wine		6cl
Jerez Tio Pepe		08,00€
Moscatel Roxo de Setúbal		08,00€
Porto		6cl
Niepoort White Dry		08,00€
Niepoort Tawny		08,00€
Niepoort LBV 2020		13,50€
Madeira		6cl
Blandy's Bual Meio Doce Semi sweet		08,00€
Blandy's Verdelho Meio Seco Semi dry		08,00€

Cervejas | Beers

Sovina Lager Helles Munich Portugal 33cl	07,50€
Stout Portugal 33cl	05,50€
Gluten Free Portugal 33cl	05,00€
Sem alcool Portugal 33cl	05,00€
Corona México 33cl	06,50€
Peroni Itália 33cl	06,50€
Heineken Holanda 33cl	06,50€
Erdinger Urweiss Alemanha 50cl	07,50€

Cidras | Ciders

Sommersby (maçã \ apple) Portugal 33cl	06,50€
Magners Original Irlanda 56,8cl	08,50€

Sumos & Refrigerantes | Juices & Soft drinks

Sumo de Laranja Natural 38,5 cl Natural Orange Juice	05,50€
Sumo de Maçã 100% natural 38,5 cl 100% Natural Apple Juice	05,50€
Néctar Compal Ananás Pêssego Manga Tomate 0,20cl Pineapple Peach Mango Tomato	04,50€
Coca-Cola 33cl Coca-Cola Zero	04,50€
Sprite Fresh Low sugar 33cl	04,50€
Fanta Laranja 33cl Orange Fanta	04,50€
Ice-tea Pessego Limão Manga 33cl Peach Lemon Mango	04,50€

Águas | Water

Água sem gás 1,5L 05,00€ Still water	San Pellegrino 75cl 07,00€ Sparkling water	Pedras 1l 06,00€ Sparkling water
Água sem gás 33cl 03,00€ Still water	Castello 25cl 03,40€ Sparkling water	Pedras 33cl 03,50€ Sparkling water

Cafetaria | Coffee

Expresso <i>Espresso</i>	03,00€
Expresso duplo <i>Double espresso</i>	04,50€
Americano Americano descafeinado <i>Americano Decaf americano</i>	04,20€
Descafeinado <i>Decaf espresso</i>	03,00€
Descafeinado duplo <i>Double decaf</i>	04,50€
Garoto <i>Makiato</i>	03,00€
Capuccino Capuccino descafeinado <i>Cappuccino Decaf cappuccino</i>	04,70€
Meia de leite Meia de leite descafeinado <i>Latte Decaf latte</i>	04,50€
Meia de leite de aveia <i>Oat milk latte</i>	05,50€
Galão Galão Descafeinado <i>Latte Decaf latte</i>	04,70€
Galão de leite de aveia <i>Large oat milk latte</i>	05,50€
Moka (café e chocolate quente) <i>Moka (coffee and hot chocolate)</i>	05,50€
Chocolate quente <i>Hot chocolate</i>	05,50€

Chá e Infusões | Tea and Infusions

Infusão de menta fresca <i>Fresh mint infusion</i>	04,70€
Seleccção de chás <i>Tea Selection</i>	04,70€
Taxa de serviço de entrega <i>Delivery service fee</i>	06,00€

Taxa de serviço de entrega 6,0 €
Delivery service fee €6.00

Todos os preços estão em euros (€) e incluem IVA à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado ou se for inutilizado (DL n.º 10/2015, de 16 de janeiro – Art.º 135). Os nossos produtos podem conter ou estar em contacto com alergénios. Apesar dos cuidados na preparação, podem ocorrer alterações de receita ou contaminação cruzada fora do nosso controlo. Se possui alguma alergia, intolerância ou dúvida sobre os ingredientes, por favor informe a nossa equipa antes de fazer o seu pedido. Livro de reclamações disponível.

All prices are in euros (€) and include VAT at the current legal rate. No dish, food product or drink, including couvert, can be charged if not requested by the customer or if left untouched (DL No. 10/2015, January 16 – Art. 135). Our products may contain or come into contact with allergens. Despite all care in preparation, recipe changes or cross-contamination may occur beyond our control. If you have any allergy, intolerance or questions about ingredients, please inform our staff before placing your order. Complaints book available.